

**Fry Top elettrico su armadio aperto piastra liscia cromata
singola 4500 W Trifase P 700 mm**

Prezzo: 1.239,00 € + IVA



Riferimento: FRI-CR70/40

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Fry top elettrico - Prof. 700 mm

Descrizione

Fry top elettrico su armadio aperto, profondità 700 mm, piastra liscia cromata singola trifase potenza 4500 W.

Il **fry top** è un apparecchio a uso professionale per bar, ristoranti e alberghi, adatto a grigliare verdure, carni o pesce.

E' un apparecchio di **cottura a secco o a olio**, più pratico rispetto alla griglia tradizionale in quanto, a differenza di quest'ultima, fa molto meno fumo. E' comunque consigliato mantenere una ventilazione opportuna nel locale di installazione e funzionamento tramite, ad esempio, una cappa di aspirazione.

La cottura degli alimenti avviene per mezzo della **piastra liscia cromata singola**. La piastra deve essere regolarmente pulita per garantire migliore funzionalità e rendimento. Ogni **zona di cottura** è dotata di **3 resistenze corazzate**.

Prima di grigliare per la prima volta, consigliamo di pulire a fondo le piastre e di accendere l'apparecchio lasciandolo in funzione a vuoto per 15 minuti.

Il fry top è di semplice e intuitivo utilizzo. Basta, infatti, girare l'**interruttore generale** e in seguito la **manopola della temperatura** che può essere regolata **dalla posizione di spento a 300°C**. Il corretto funzionamento dell'apparecchio è attestato da **due spie**, una gialla e una verde che indicano, rispettivamente, che il macchinario è sotto tensione e che gli elementi riscaldanti funzionano. Il fry top è dotato di **valvola termostatica** per limitare la temperatura.

Le piastre devono essere pulite quando si sono raffreddate e i resti di cibo devono essere rimossi con una paletta o con uno straccio inumidito al fine di evitare fuoriuscita di fumi durante la cottura.

Per pulire quotidianamente il fry top si raccomanda di estrarre il **cassetto per la raccolta del grasso**, svuotarlo e togliere con una paletta i resti di cibo. Le parti in acciaio devono essere pulite con acqua, detersivo non abrasivo o panni inumiditi.

Una pulizia frequente e accurata delle piastre, dei **canali di raccolta del grasso** e dei cassettei di raccolta del grasso garantisce un perfetto funzionamento dell'apparecchio.

Il fry top è allestito su armadio neutro aperto e accessoriabile.

Cavo di linea non presente.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 400 mm x P 700 mm x H 850 mm + 148 camino

Ordine Cliente

Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	Min 95°C / Max 300°C
Alimentazione	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	63 Kg
Dimensioni piano di cottura	395 mm x 550 mm
Tipologia piano di cottura Fry top	Piastra liscia
Potenza elettrica totale	4,5 Kw
Profondità fry top	700 mm
Spessore piastra cottura	10 mm

Generato il 04/06/2026